

Olesan coklat & hazelnut

Ingrédients

- 250g hazelnut
- 75g gula bubuk
- 150g coklat susu dengan minimal 40% kakao
- 75g minyak hazelnut (atau minyak netral seperti biji bunga matahari atau biji anggur)
- 1 sendok teh fleur de sel

Préparation

1. Besok adalah hari cahaya, dan jika sudah ada resep panekuk sejak lama di blog saya, saya belum pernah mempublikasikan pasta coklat oles!
2. Saya kemudian membuat pasta coklat-olesan hazelnut ini dengan hazelnut dari Piemonte, coklat susu Bahiné 46% dari Valrhona (untuk menghindari efek terlalu manis), gula bubuk, fleur de sel, dan akhirnya minyak hazelnut untuk tekstur dan rasa.
3. Singkatnya, 5 bahan untuk mengisi panekuk Anda dengan cara terbaik besok.
4. Jadi ayo mulai, keluarkan blender Anda dan dalam waktu singkat Anda bisa menikmati Waktu persiapan: 30 hingga 40 menit tergantung robot Anda + beberapa jam istirahat Untuk satu stoples besar pasta olesan:
Bahan-bahan: hazelnut gula bubuk coklat susu dengan minimal 40% kakao minyak hazelnut (atau minyak netral seperti biji bunga matahari atau biji anggur) 1 sendok teh fleur de sel Resep: Sangrai hazelnut selama 15 hingga 20 menit dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 150°C, kemudian biarkan dingin.
5. Blender dengan gula bubuk hingga mendapatkan pasta yang halus.
6. Selanjutnya, tambahkan coklat yang telah dilelehkan sebelumnya dan blender lagi.
7. Akhirnya, tuangkan sedikit demi sedikit (seperti membuat mayones) minyak hazelnut sambil terus memblender untuk mengemulsikan campuran.
8. Jika Anda mau, Anda bisa menambahkan pecahan hazelnut, remukan panekuk renyah atau mutiara renyah pada saat ini untuk mendapatkan pasta olesan dengan lebih banyak tekstur.
9. Masukkan fleur de sel, lalu tuangkan pasta olesan ke dalam stoples.
10. Biarkan mengeras selama beberapa jam pada suhu kamar (atau di kulkas jika Anda terburu-buru), kemudian nikmatilah!